



Verse pesto genovese

Geurige basilicumpesto zoals in Ligurië, met pijnboompitten en Parmezaan. Groen goud voor pasta en brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	3'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

60 gr verse basilicum (enkel de blaadjes)
40 gr pijnboompitten
50 gr Parmezaan, vers geraspt
1 teentje look
120 ml olijfolie
zout

Bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitten kort droog in een pan tot ze lichtgoud kleuren en laat ze afkoelen.
2. Doe de basilicumblaadjes, de look, de geroosterde pitten en een snuif zout in een blender of vijzel.
3. Mix of stamp tot een grove pasta, en giet ondertussen de olijfolie in een dun straaltje bij.
4. Meng de geraspte Parmezaan er met een lepel door, zo blijft de pesto luchtig van structuur.
5. Proef en breng bij met zout. Bewaar in een potje met een laagje olie erop, tot een week in de koelkast.

Tip

Blancheer de basilicum 5 seconden en spoel koud voor een felgroene pesto die niet verkleurt.

Lekker met

Verse pasta, minestrone, geroosterd brood

Ontdek meer recepten op kookpot.be